



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY İSPANAKLI BÖREK

3 adet yufka  
Yarım kilo ıspanak  
1 adet iri soğan  
3-4 diş sarmısak  
Tuz  
Pulbiber  
Börek sosu:  
1 fincan süt  
1 fincan sıvıyağ  
1 adet yumurta  
Üzeri için:  
Çörekotu veya susam

Soğanı yemeklik doğrayıp 2-3 yemek kaşığı zeytinyağında pembeleştirmeye başlayın. Bu arada sarmısaklarınıza minik minik kesip katın. İspanakları bolca 4-5 defa yıkayıp iyice kumu kalmayınca kadar temizleyin, sonra doğrayın. Pembeleşip yumuşayan soğan ve sarmısakların üzerine ıspanaklarınızı koyup kapağını kapatıp ıspanakları pişmeye bırakın. Fırınınızı turboda 175 derecede ön ısıtmaya alın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serin. Yufkları üst üste yken ortadan ikiye ayırın. Sos için yumurta süt ve sıvı yağı güzelce çatalla çırpın. Yarım yufkalarınızın 3 ünü gene üst üste dizerken aralarına güzelce sosunuzu sürün. İspanaklarınız küçülüp hafif pişince altını kapatın. Tuz ve baharatınız ile bir iki kaşık un ekleyip unu karıştırın. 3'lü yarım yufka üzerine ıspanaklı için yarısını güzelce serpin. Sonra güzelce rulo yapıp ikiye kıvrıp tepsinize yerleştirin. Aynı şekilde kalan 3 yufkayıda rulo yapıp tepsiye yerletirin. Kalan sütlü sosu börekler üzerine sıvayıp böreğinizi fırına verin. Üzeri kızarıncaya fırını kapatın.

